

# Europos Sąjungos oficialusis leidinys

# C 239



Leidimas  
lietuvių kalba

## Informacija ir pranešimai

55 tomas  
2012 m. rugpjūčio 9 d.

<u>Pranešimo Nr.</u>	<u>Turinys</u>	<u>Puslapis</u>
IV <i>Pranešimai</i>		
EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI		
<b>Europos Komisija</b>		
2012/C 239/01	Euro kursas .....	1
V <i>Nuomonės</i>		
PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU BENDROS PREKYBOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU		
<b>Europos Komisija</b>		
2012/C 239/02	Pranešimas apie dalinės tarpinės kompensacinių priemonių, taikomų tam tikriems importuojamiems Indijos kilmės nerūdijančio plieno strypams ir juostoms, peržiūros inicijavimą .....	2

# LT

Kaina:  
3 EUR

(Tęsinys antrajame viršelyje)

## KITI AKTAI

**Europos Komisija**

2012/C 239/03	Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį .....	5
2012/C 239/04	Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį .....	9
2012/C 239/05	Įregistravimo paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių 8 straipsnio 2 dalį .....	13



## IV

(Pranešimai)

## EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

## EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas <sup>(1)</sup>

2012 m. rugpjūčio 8 d.

(2012/C 239/01)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,2336	AUD	Australijos doleris	1,1704
JPY	Japonijos jena	96,68	CAD	Kanados doleris	1,2309
DKK	Danijos krona	7,4438	HKD	Honkongo doleris	9,5679
GBP	Svaras sterlingas	0,78880	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,5177
SEK	Švedijos krona	8,2770	SGD	Singapūro doleris	1,5375
CHF	Šveicarijos frankas	1,2012	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 396,30
ISK	Islandijos krona		ZAR	Pietų Afrikos randas	10,1532
NOK	Norvegijos krona	7,3040	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,8473
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	HRK	Kroatijos kuna	7,4970
CZK	Čekijos krona	25,173	IDR	Indonezijos rupija	11 685,79
HUF	Vengrijos forintas	277,93	MYR	Malaizijos ringitas	3,8272
LTL	Lietuvos litas	3,4528	PHP	Filipinų pesas	51,507
LVL	Latvijos latas	0,6963	RUB	Rusijos rublis	39,2460
PLN	Lenkijos zlotas	4,0905	THB	Tailando batas	38,883
RON	Rumunijos leja	4,5499	BRL	Brazilijos realas	2,5103
TRY	Turkijos lira	2,2094	MXN	Meksikos pesas	16,3722
			INR	Indijos rupija	68,3600

<sup>(1)</sup> Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

## V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU BENDROS PREKYBOS POLITIKOS  
ĮGYVENDINIMU

## EUROPOS KOMISIJA

Pranešimas apie dalinės tarpinės kompensacinių priemonių, taikomų tam tikriems importuojamiems  
Indijos kilmės nerūdijančio plieno strypams ir juostoms, peržiūros inicijavimą

(2012/C 239/02)

Europos Komisija (toliau – Komisija) gavo prašymą atlikti dalinę tarpinę peržiūrą pagal 2009 m. birželio 11 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 597/2009 dėl apsaugos nuo subsidijuoto importo iš Europos bendrijos narėmis nesančių valstybių<sup>(1)</sup> (toliau – pagrindinis reglamentas) 19 straipsnį.

### 1. Prašymas atlikti peržiūrą

Prašymą atlikti peržiūrą pateikė eksportuojantis Indijos (toliau – nagrinėjamoji šalis) gamintojas *Viraj Profiles Vpl. Ltd* (toliau – pareiškėjas).

Atliekant peržiūrą nagrinėjami tik pareiškėjo subsidijavimo aspektai.

### 2. Peržiūrimasis produktas

Peržiūrimasis produktas – Indijos kilmės po šaltojo formavimo arba šaltosios apdailos toliau neapdoroti nerūdijančio plieno strypai ir juostos, išskyrus ne mažesnio kaip 80 mm skersmens skritulio formos skerspūvio strypus ir juostas, kurių KN kodai šiuo metu yra 7222 20 21, 7222 20 29, 7222 20 31, 7222 20 39, 7222 20 81 ir 7222 20 89 (toliau – peržiūrimasis produktas).

### 3. Galiojančios priemonės

Šiuo metu galiojančios priemonės – galutinis kompensacinis muitas, nustatytas Tarybos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 405/2011<sup>(2)</sup>.

### 4. Peržiūros pagrindas

Pagal 19 straipsnį pateiktas prašymas grindžiamas pareiškėjo pateiktais *prima facie* įrodymais, kad pasikeitė su pareiškėju ir

su subsidijavimu susijusios aplinkybės, kurių pagrindu buvo nustatyta galiojanti priemonė, ir kad šie pokyčiai yra ilgalaikiai.

Pareiškėjas teigia, kad, palyginti su ankstesniu tiriamuoju laikotarpiu, aplinkybės pasikeitė ir kad jos yra ilgalaikės, nes yra susijusios su Indijos vyriausybės pakeistais *ad valorem* muitų tarifais, taikomais nerūdijančio plieno laužui ir feronikeliui – dviems pagrindinėms žaliavoms, naudojamoms peržiūrimojo produkto gamybai.

Pareiškėjas pateikė *prima facie* įrodymų, kad toliau taikyti dabartinio lygio priemonę ir taip atlyginti kompensuotino subsidijavimo daromą žalą nėra būtina. Pareiškėjas pateikė pakankamai įrodymų, kad jam teikiamos subsidijos suma sumažėjo ir yra gerokai mažesnė nei šiuo metu jam taikoma muito norma. Bendras subsidijos dydis iš esmės sumažėjo dėl to, kad labai sumažėjo išmokos, gaunamos pagal į eksportą orientuotų įmonių sistemą (toliau – EOIS).

Todėl manoma, kad nebėra būtina toliau taikyti galiojančio dydžio priemonės, kurios dydis buvo grindžiamas anksčiau nustatytu subsidijavimo dydžiu, ir taip kompensuoti anksčiau nustatytą subsidijavimo žalą.

### 5. Procedūra

Pasitarusi su Patariamuoju komitetu ir nustačiusi, kad yra pakankamai įrodymų, pateisinančių dalinės tarpinės peržiūros inicijavimą, Komisija, remdamasi pagrindinio reglamento 19 straipsniu, inicijuoja peržiūrą.

Tyrimu bus nustatyta, ar reikia toliau taikyti, panaikinti arba iš dalies pakeisti pareiškėjui taikomas priemones, nes, Indijos

(1) OL L 188, 2009 7 18, p. 93.

(2) OL L 108, 2011 4 28, p. 3.

vyriausybei pakeitus *ad valorem* muitų tarifus nerūdijančio plieno lauzui ir feronikeliui bei sumažėjus pagal EOĮS gaunamoms išmokoms, pasikeitė pareiškėjo subsidijavimo lygis.

### 5.1. Eksportuojančio gamintojo tyrimas

Siekdama gauti informacijos, kurią mano esant reikalingą tyrimui, Komisija nusiųs klausimynus pareiškėjui (eksportuojančiam gamintojui) ir nagrinėjamosios eksportuojančios šalies valdžios institucijoms. Jei nenurodyta kitaip, šią informaciją ir patvirtinamuosius įrodymus Komisija turi gauti per 37 dienas nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

### 5.2. Kita rašytinė informacija

Atsižvelgiant į šio pranešimo nuostatas, visos suinteresuotosios šalys raginamos pareikšti savo nuomonę, pateikti informaciją ir patvirtinamuosius įrodymus. Jei nenurodyta kitaip, šią informaciją ir patvirtinamuosius dokumentus Komisija turi gauti per 37 dienas nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

### 5.3. Galimybė būti išklaustoms Komisijos tyrimo tarnybų

Visos suinteresuotosios šalys gali kreiptis į Komisijos tyrimo tarnybas, kad šios jas išklaustų. Visi prašymai būti išklaustoms turėtų būti pateikiami raštu, juose nurodant prašymo priežastis. Prašymai būti išklaustoms dėl klausimų, susijusių su pradiniu peržiūros tyrimo etapu, turi būti pateikti per 15 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*. Po to prašymai būti išklaustoms turi būti pateikiami laikantis konkrečių terminų, kuriuos Komisija nustato savo raštuose šalims.

### 5.4. Rašytinės informacijos teikimo, užpildytų klausimynų siuntimo ir susirašinėjimo tvarka

Visa rašytinė informacija, kurią prašoma laikyti konfidencialia, įskaitant informaciją, kurios prašoma šiame pranešime, užpildytus klausimynus ir suinteresuotųjų šalių susirašinėjamą, ženklinama „riboto naudojimo“ <sup>(1)</sup> grifu.

Pagal pagrindinio reglamento 29 straipsnio 2 dalį suinteresuotosios šalys, teikiančios „riboto naudojimo“ informaciją, privalo pateikti nekonfidencialią tokios informacijos santrauką, paženklinant „suinteresuotosioms šalims susipažinti“. Santrauka turi būti pakankamai išsami, kad būtų galima tinkamai suprasti konfidencialios informacijos esmę. Jei konfidencialią informaciją teikianti suinteresuotoji šalis nepateikia reikiamos formos ir kokybės nekonfidencialios tokios informacijos santraukos, į tokią konfidencialią informaciją gali būti neatsižvelgta.

<sup>(1)</sup> Pagal pagrindinio reglamento 29 straipsnį ir PPO Susitarimo dėl subsidijų ir kompensacinių priemonių 12 straipsnį riboto naudojimo dokumentas yra konfidencialus dokumentas. Jis saugomas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1049/2001 4 straipsnį (OL L 145, 2001 5 31, p. 43).

Suinteresuotosios šalys privalo visą informaciją ir prašymus pateikti elektronine forma (nekonfidencialią informaciją – e. paštu, konfidencialią informaciją – vienkartinio rašymo kompaktiniame diske ir (arba) universalajame diske) ir nurodyti savo pavadinimą, adresą, e. pašto adresą, telefono ir fakso numerius. Vis dėlto, visi įgaliojimai, prie klausimyno atsakymų pridedami pasirašyti pažymėjimai ir bet kokia atnaujinta informacija privalo būti pateikta atspausdinta, t. y. išsiųsta paštu toliau nurodytu adresu arba įteikta asmeniškai. Jei suinteresuotoji šalis negali pateikti informacijos ir prašymų elektronine forma, ji apie tai turi nedelsdama pranešti Komisijai, kaip nurodyta pagrindinio reglamento 28 straipsnio 2 dalyje. Daugiau informacijos apie susirašinėjamą su Komisija suinteresuotosios šalys gali rasti atitinkamame Prekybos generalinio direktorato svetainės tinklalapyje <http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/trade-defence>

Komisijos adresas susirašinėjimui:

European Commission  
Directorate-General for Trade  
Directorate H  
Office: N105 04/092  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Faks. +32 22981767

El. paštas: [trade-ssb-subsidy@ec.europa.eu](mailto:trade-ssb-subsidy@ec.europa.eu)

## 6. Nebendradarbiavimas

Tais atvejais, kai suinteresuotoji šalis atsisako leisti susipažinti su būtina informacija, jos nepateikia per nustatytą terminą arba akivaizdžiai trukdo tyrimui, pagal pagrindinio reglamento 28 straipsnį išvados (teigiamos arba neigiamos) gali būti daromos remiantis turimais faktais.

Nustačius, kad suinteresuotoji šalis pateikė melagingą ar klaidinančią informaciją, į ją neatsižvelgiama, o remiamasi turimais faktais.

Jei suinteresuotoji šalis nebendradarbiauja arba bendradarbiauja tik iš dalies ir todėl išvados grindžiamos turimais faktais pagal pagrindinio reglamento 28 straipsnį, rezultatas gali būti mažiau palankus suinteresuotajai šaliai nei tuo atveju, jei ji būtų bendradarbiavusi.

## 7. Bylas nagrinėjantis pareigūnas

Suinteresuotosios šalys gali reikalauti, kad nagrinėjant bylą dalyvautų Prekybos generalinio direktorato pareigūnas. Šis pareigūnas yra suinteresuotųjų šalių ir Komisijos tyrimo tarnybų tarpininkas. Bylas nagrinėjantis pareigūnas peržiūri prašymus susipažinti su byla, ginčus dėl dokumentų konfidencialumo, prašymus pratęsti terminus ir trečiųjų šalių prašymus būti

išklausytoms. Jis gali surengti atskiros suinteresuotosios šalies klausymą ir veikti kaip tarpininkas, kad būtų visiškai įgyvendintos suinteresuotųjų šalių teisės į gynybą.

Visi prašymai būti išklausytiems dalyvaujant bylas nagrinėjančiam pareigūnui turėtų būti pateikiami raštu, nurodant prašymo priežastis. Prašymai būti išklausytoms dėl klausimų, susijusių su pradiniu peržiūros tyrimo etapu, turi būti pateikti per 15 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*. Po to prašymai būti išklausytoms turi būti pateikiami laikantis konkrečių terminų, kuriuos Komisija nustato savo raštuose šalims.

Bylas nagrinėjantis pareigūnas taip pat gali suteikti galimybę surengti klausymą, kuriame šalys galėtų pareikšti skirtingą požiūrį ir pateikti paneigiančių argumentų dėl klausimų, susijusių su, be kita ko, subsidijavimu.

Daugiau informacijos ir duomenis ryšiams suinteresuotosios šalys gali rasti bylas nagrinėjančio pareigūno tinklalapiuose Prekybos generalinio direktorato svetainėje [http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/hearing-officer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/hearing-officer/index_en.htm)

#### **8. Tyrimo tvarkaraštis**

Pagal pagrindinio reglamento 22 straipsnio 1 dalį tyrimas bus baigtas per 15 mėnesių po šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

#### **9. Asmens duomenų tvarkymas**

Visi per šį peržiūros tyrimą surinkti asmens duomenys bus naudojami laikantis Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 45/2001 dėl asmenų apsaugos Bendrijos institucijoms ir įstaigoms tvarkant asmens duomenis ir laisvo tokių duomenų judėjimo <sup>(1)</sup>.

---

<sup>(1)</sup> OL L 8, 2001 1 12, p. 1.

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2012/C 239/03)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006****„ORKNEY SCOTTISH ISLAND CHEDDAR“****EB Nr.: UK-PGI-0005-0908-03.11.2011****SGN ( X ) SKVN ( )****1. Pavadinimas:**

„Orkney Scottish Island Cheddar“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Jungtinė Karalystė

**3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:****3.1. Produkto rūšis:**

1.3 klasė. Sūriai

**3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:**

„Orkney Scottish Island Cheddar“ gaminamas iš vietinio nustatytos geografinės vietovės pieno. Sūris pasižymi švelniu rūgštumu ir gerai juntamu pikantišku riešutų skoniu. Jo kvapas grynas ir būdingas čederio sūriui, tekstūra – standi, bet tarsi, t. y. švelni ir tvirta. „Orkney Scottish Island Cheddar“ sūris paprastai nokinamas 6–18 mėn., taip šiai sūrio rūšiai suteikiamas vidutiniškai sunokusio, sunokusio ir itin sunokusio sūrio skonis.

Paprastai parduodamos trys šio sūrio rūšys, priklausomai nuo nokinimo trukmės:

— vidutiniškai sunokęs sūris nokinamas 6–12 mėn., jo tekstūra švelni, švelnus pikantiškas skonis,

— sunokęs sūris nokinamas 12–15 mėn., jo tekstūra tvirta ir švelni, aštrokas pikantiškas skonis,

<sup>(1)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

- itin sunokęs sūris nokinamas 15–18 mėn., jo struktūra šiek tiek trapi, aštrus pikantiškas skonis su laktatų krisleliais.

Pagamintas sūris būna 20 kg svorio ir stačiakampio formos, sunokintas jis supjaustomas reikiamais įvairių formų gabalais. Gaminami sūriai yra arba baltos, arba kitos šviesios spalvos, tolygiai pasiskirsčiusios visame sūryje. Baltos spalvos sūris nuo kitų spalvų sūrio skiriasi tuo, kad į pastarąjį po pasterizacijos įmaišoma daržovių spalvos pigmento.

Sūrio cheminės savybės turi būti tokios:

- drėgnis – 33–36 proc.,
- riebumas – 33–36 proc.,
- sausosios medžiagos riebumas – 50–52 proc.,
- druskos kiekis – 1,6–2,1 proc.,
- gaminant PH – 5,1–5,4.

Sūrio mikrobiologinės vertės:

- listeriozės 25 g neaptikta,
- stafilokokinių enterotoksinų 25 g neaptikta,
- salmonelių 25 g neaptikta.

### 3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):

Šviežias pasterizuotas pienas gaminamas nurodytos geografinės vietovės ūkiuose. Pienui būdingas šviežumas ir grynumas, jis naudojamas su visa jame esančia grietinėle ir neturi jokių priemaišų.

### 3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams):

Pieniniai galvijai šeriami šviežia žole ir siloso pašarais. Galvijai ganyklose praleidžia 6 mėn., likusį metų laiką jie laikomi viduje. Pašaras papildomas naminių miežiais, ropėmis ir salyklojais, gaunamais iš vietinės spirito varyklos. Taip pat genetiškai nemodifikuotomis sojomis (baltymų papildas), cukriniais runkeliais (energinis papildas) ir mineralų papildu, gaunamu ne iš šios teritorijos, kad racionas būtų visavertis.

### 3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

Visi „Orkney Scottish Island Cheddar“ ruošimo ir gamybos etapai turi vykti nustatytoje vietovėje, įskaitant:

- pieno tiekimą,
- pieno pasterizavimą ir pieno etalono nustatymą,
- sudedamųjų dalių paruošimą ir sumaišymą,
- druskos įmaišymą į varškę,
- sūrio nokinimą ir kokybės vertinimą.

### 3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:

Netaikoma.

### 3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:

Netaikoma.



#### 4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

Orknio salos, Šiaurės Škotija.

#### 5. **Ryšys su geografinė vietove:**

##### 5.1. *Geografinės vietovės ypatumai:*

Orknio sūris pagal tradicinį receptą ir gamybos būdą gaminamas iš vietinio Orknio salų pieno. Gaminant „Orkney Scottish Island Cheddar“ sūrį, suderinamas sūrio gamintojo meistriškumas ir vietinio Orknio salų pieno naudojimas.

Nustatytoje geografinėje vietovėje paprastai yra nežymiai kalvotų žemės ūkio plotų, kurių dirvos paviršius dėl daugiau nei 5 000 m. truncančios žemdirbystės yra gilus ir derlingas. Ši vietovė garsėja kaip pasaulio paveldo vietovė dėl neolitinių paminklų ir didelių plotų, pripažintų ekologiškai pažėdžiamomis vietovėmis (ESA) ir išskirtinės mokslinės vertės vietovėmis (SSSI). Dėl arti esančios Golfo srovės vietovėje vyrauja vidutinis klimatas, o dirvoje gausu jodo ir sieros. Dėl šių priežasčių ir dėl nuolatinės dienos šviesos vidurvasarį šiaurės platumoje *Holstein/Friesian* ir *Ayrshire* pieninių galvijų ganyklos smarkiai suveši. Dėl šio sąlygų derinio atsirado išskirtinis sūriui gaminti naudojamo aukštos kokybės pieno šaltinis, naudojamas tik toje geografinėje vietovėje.

Sūrio gamintojas kontroliuoja gamybos procesą prižiūradamas rūgštingumo susidarymą; kai pasiekiamas reikiamas lygis, varškė išverčiama, išrūgos nusunkiamos, o sausa varškė maišoma ant stalo. Varškės sudymui reikia turėti puikių įgūdžių, kad ji būtų tinkamos konsistencijos ir reikiamo rūgštumo.

Sūdoma rankomis, naudojant metodą, kurį ankstesnių kartų ūkininkai naudojo sėdami sėklas Orknio salų laukuose. Tai būtina daryti tinkamai, kadangi į varškę turi būti įmaišytas ir tolygiai paskirstytas reikiamas druskos kiekis. Be to, sūrio gamintojo įgūdžiai būtini prižiūrint sūrio gamybą, kad viso proceso metu būtų užtikrinama tinkama jo konsistencija ir rūgštumas. Tik turintis per daugelį metų sukauptą patirtį sūrio gamintojas gali pagaminti tinkamos tekstūros ir skonio sūrį. Norint užtikrinti nuoseklią aukštos kokybės sūrio gamybą, reikia įgūdžių ir patirties.

##### 5.2. *Produkto ypatumai:*

„Orkney Scottish Island Cheddar“ nuo kitų tradicinių čederio sūrių skiriasi išskirtiniu sausojo maišymo metodu. Šis 1984 m. sukurtas ir iki šiol naudojamas gamybos būdas – tai sūrio gamybos įmonių vadovų išmonės vaisius: jie siekė čederio sūrį gaminti našiai per trumpą laiką ir kartu užtikrinti jo išskirtinumą, palyginti su tradiciniais čederio sūriais. Taip sukurtas kietas ir standus sūris, o naudojant etaloninį pieną visiems metams sūriui suteikiama vienoda struktūra ir tekstūra bei švelnus skonis.

Sausasis maišymas – tai pakoreguotas tradicinio čederio sūrio receptas: išvertus kubilą turinį ant stalo ir nusunkus išrūgas varškei neleidžiama sulipti. Sūrio masė nuolat maišoma tol, kol įmaišoma druska, po to leidžiama jai minkštėti. Svarbiausia, kad druska būtų įmaišoma praėjus maždaug 3 val. 20 min. po fermentacijos, o titruojamasis rūgštingumas būtų 0,28. Taip sūris įgauna standesnę tekstūrą, o tinkamai pasūdžius rankomis, druska patenka į mažesnius varškės grūdelius, dėl to ji yra geriau pasiskirsčiusi, palyginti su tradicinėmis čederio rūšimis. Tada varškė staciakampio formos bokšteliuose paliekama sutvirtėti, po to ji įdedama į maišelius ir nokinama medinėse dėžėse.

##### 5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:*

Orknio salose sūrio gamyba ir smulkiuoju ūkininkavimu užsiimama jau šimtus metų. Prie menkų pajamų smulkiųjų ūkininkų žmonos prisidėdavo parduodamos likusius rankų gamybos sūrius. Taip pat dalis sūrių būdavo laikomi avizinių kruopų klėtyje ir valgomi ilgomis žiemomis.

Per Antrąjį pasaulinį karą padidėjus pieno pasiūlai, kad būtų galima išmaitinti salose buvusius 60 000 kariškių, 1946 m. Kerkvole įkurta pirmoji sūrinė. Tradicinis cilindro, stačiakampio ar apskritimo formos kietasis sūris buvo gaminamas tol, kol dėl padidėjusios pieno gamybos pradėtas taikyti modernnis gamybos metodas, o čederio sūrio receptas 1958 m. sukurtas naujoje sūrinėje. Vėliau šis čederio sūrio receptas pakeistas – nuo 1984 m. pradėtas taikyti sausojo maišymo metodas, prieš tai išbandžius šį naujovišką tradicinio čederio sūrio recepto variantą.

„Orkney Scottish Island Cheddar“ laimėjo apdovanojimų svarbiuose konkursuose: *Nantwich International Show (Gold Mild White 2009)*, *Royal Highland Show (Gold and Best Scottish Exhibit 2009)*, *The Bath and West Show (1st Mild White 2007)*, *British Cheese Awards (Gold Mild White 2006)* ir *Great Yorkshire Cheese And Dairy Show (1st mild White 2010)*.

Šis sūris taip pat įtrauktas į prestižinio Londono viešbučio „Langham Hotel“ valgiaraštį, o 2009 m. garsus vyriausiasis virėjas Nick Nairn sakė, kad „aukštą Orknio čederio sūrio kokybę lemia unikalus salos klimatas ir sausojo maišymo metodas. Dėl gamybos būdo šis sūris, palyginti su kitais čederio sūriais, itin tinka valgiui gaminti, kadangi lydydamasis jis išskiria nedaug riebalų. Naudojant Orknio čederio sūrį valgiui gaminti, gaunami labiau kreminiai ir gardesni patiekalai.“

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/orkney-scottish-island-cheddar-pgi-120320.pdf>

---

**Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2012/C 239/04)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**

**„SALMERINO DEL TRENTINO“**

**EB Nr.: IT-PGI-0005-0964-17.02.2012**

**SGN ( X ) SKVN ( )**

**1. Pavadinimas:**

„Salmerino del Trentino“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Italija

**3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:**

**3.1. Produkto rūšis:**

1.7 klasė. Šviežia žuvis, moliuskai ir vėžiagyviai bei iš jų pagaminti produktai.

**3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:**

Saugoma geografinė nuoroda „Salmerino del Trentino“ priskirta arktinių palijų rūšies (*Salvelinus alpinus* L) laišišinių šeimos žuvims, veisiamoms 4 punkte nurodytoje vietovėje. Pateiktos vartoti palijos turi pasižymėti šiomis savybėmis: pilko atspalvio žalios arba rudos spalvos su balkšvais, geltonais ar rožiniais taškeliais ant nugaros ir šonų be jokių kitų žymių; nugaros ir uodegos pelekai – pilkos spalvos, o kiti pelekai – oranžinės spalvos su baltos spalvos priekiniais kraštais. 400 g sveriančios žuvų ėmitimo koeficientas turi būti ne didesnis kaip 1,10, o daugiau nei 400 g sveriančios žuvų – ne didesnis kaip 1,20. Bendras žuvies riebalų kiekis negali viršyti 6 proc. Žuviena yra baltos arba gelsvai rausvos spalvos, minkšta, liesa ir sausa, švelnaus skonio, subtilaus, gėlo vandens kvapo, be dumblo poskonio. Šalutinių produkto kvapų turi būti kuo mažiau, o geosmino kiekis būti mažesnis už 0,9 µg/kg.

**3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):**

—

**3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams):**

Pašarų racionas turi atitikti pagal tradiciją susiformavusius reikalavimus, o jų naudojimas būti sąžiningas ir nuolatinis. Dėl šios priežasties naudojamuose žuvų pašaruose negali būti GMO, taip pat jie turi turėti galiojančias taisykles atitinkančius pažymėjimus.

Siekiant pagerinti įprastą SGN „Salmerino del Trentino“ žuvienuos kokybę, galima naudoti šias žaliavas:

- 1) javus, grūdus ir jų produktus bei šalutinius produktus, įskaitant baltymų koncentratų;
- 2) aliejingąsias sėklas ir jų produktus bei šalutinius produktus, įskaitant baltymų koncentratų ir aliejus;
- 3) ankštinių augalų sėklas ir jų produktus bei šalutinius produktus, įskaitant baltymų koncentratų;

<sup>(1)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

- 4) gumbų miltus ir jų produktus bei šalutinius produktus, įskaitant baltymų koncentratą;
- 5) žuvų ir (arba) vėžiagyvių produktus ir šalutinius produktus, įskaitant aliejus;
- 6) jūros dumblių miltus ir šalutinius produktus;
- 7) neatrajotojų kraujo produktus.

Pašarų raciono sudėtis turi būti tokia, kad būtų atsižvelgiama į gyvūnų poreikius skirtingais augimo etapais. Gyvūnų pašarams galima naudoti visus galiojančiuose teisės aktuose nustatytus priedus. Kad žuvis būtų gelsvai rausvos spalvos, daugiausia naudojamas astaksantino karotinoidų pigmentas ir (arba) natūraliu būdu gauti karotinoidai.

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

Augimo etapai (mailius, jaunikliai ir subrendusios žuvis) ir skerdimas turi vykti 4 punkte nurodytoje vietoje.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:*

Galutinis produktas turi būti parduodamas ant polistireno padėklų, apvyniotų plėvele, ir (arba) polistireno dėžėse, apvyniotose plėvele, ir (arba) vakuuminėse, ir (arba) modifikuotos atmosferos pakuotėse. Atsižvelgiant į produkto tipologiją, palijos parduodamos kaip šviežias produktas: visos, išdarinės, filė ir (arba) supjaustytos.

Visos ir (arba) išdarinės parduodamos palijos turi sverti mažiausiai 170 g.

Filė ir (arba) pjaustyta parduodamos palijos turi sverti mažiausiai 80 g.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:*

Užrašas „saugoma geografinė nuoroda“ arba santrumpa „SGN“ ant visų pakuočių arba dėžių turi būti nurodyti įskaitomais ir nenutrinamais rašmenimis, kad juos galima būtų lengvai atskirti nuo kito teksto.

Jie turi būti išversti į tos šalies, kurioje produktas parduodamas, kalbą.

Draudžiama įrašyti papildomų aiškiai nenustatytų apibūdinimų.

Ant kiekvienos pakuotės arba dėžutės etiketės arba pačios pakuotės turi būti aiškiai nurodytas toliau pateiktas logotipas. Logotipą taip pat galima atspausdinti naudojant pilkumo tonus.



Europos SGN simbolis taip pat turi būti nurodytas ant kiekvienos etiketės ir pakuotės. Ant etiketės ar atitinkamų ženklų turi būti nurodytas gamintojo ir (arba) partijos numeris arba nuorodos kodas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

SGN „Salmerino del Trentino“ auginimo vietovė – autonominė Trento provincija ir Brešos provincijos Bagolino savivaldybė. Šioje vietovėje teka didžiausios Trento upės, taip pat joje yra tų upių intakų šoniniai slėniai.

## 5. Ryšys su geografine vietove:

### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Teritorija susiformavo per daugelį vienas kitą keitusių ledynų ir upių erozijos periodų. Morfologiniu požiūriu žemė itin kalnuota ir išsiskiria slėnių gausa, giliai įsirėžusi į geologinį substratą, dėl to nustatytoje geografinėje vietovėje gausu vandens baseinų. SGN „Salmerino del Trentino“ auginimo vietovės klimatas būdingas kalvotam regionui, čia dažnai lyja, žiemą dažnai sninga, net ir vasarą vyrauja vėsūs orai. Viso vandens, naudojamo palijoms auginti, šaltinis – šioje vietovėje nuolat esantis sniegas ir ledas.

Trento šaltinių vandenyje esančių mikroelementų (magnio, natrio, kalio) vertės žemesnės už Europos vidurkį, dėl to vanduo itin tinkamas palijoms auginti.

Upelių, iš kurių vanduo patenka į Trento upėtakių veisimo rezervuarus, vanduo yra aukštos biologinės kokybės, jo išsamus biotinis rodiklis (angl. EBI) yra didesnis kaip aštuoni ir atitinka I arba II klasę.

### 5.2. Produkto ypatumai:

Svarbiausios „Salmerino del Trentino“ savybės yra labai nedidelis įmitimo koeficientas, riebumas ir skonis. SGN „Salmerino del Trentino“ žuviena yra standi, minkšta, liesa ir sausa, švelnaus žuvies skonio, subtilaus gėlo vandens kvapo, be dumblo poskonio.

### 5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

„Salmerino del Trentino“ savybės tiesiogiai susijusios su nustatytos geografinės vietovės geomorfologinėmis ir klimato sąlygomis, ypač su naudojamu vandeniu, kuris turi pakankamai deguonies, yra geros cheminės, fizinės ir biologinės kokybės ir žemos vidutinės temperatūros (paprastai lapkričio–kovo mėn. – ji nesiekia 10 °C), kurio dėl toje vietovėje nuolat esančio sniego ir ledo yra pakankamai.

Šalto vandens upėse ir upeliuose nedaug maistinių medžiagų, todėl žuvis lėtai auga. Nors dėl to žuvų užauginama mažiau, žuvienuos kokybė yra geresnė, nes ji yra standesnė, o riebumas mažesnis. Be to, dėl Trento upių ir upelių vandens geros kokybės negali daugintis nepageidaujami mikrodumbliai ir susiję metabolitai, pvz., geosminas, kuris, patekęs per žiaunas, suteikia dumblo skonį. Dėl pakankamo vandens kiekio ir nuožulnios vietovės upėtakiai daugiausia veisiami skirtingų lygių baseinuose, taip vandenyje natūraliai atsikuria deguonis ir išlaikomos geriausios sąlygos palijoms augti ir vystytis.

Šios ir klimato sąlygos kartu suteikia palijoms savybių, kurios skiriasi nuo savybių, įgytų auginant upėtakius lygumose ir kitose gretimose teritorijose.

Nuo seno auginamos „Salmerino del Trentino“ tapo ilgai laikui bėgant susiformavusia tradicija. Auginti žuvis rezervuaruose pradėta dar XIX a., 1879 m. Torbolėje įrengtas dirbtinis žuvų auginimo rezervuaras, taip buvo siekiama išpopuliarinti žuvų veisimą, o viešuosiuose vandens telkiniuose atnaujinti upėtakių mailiaus išteklius. Pirmieji privatūs žuvivaisos ūkiai įkurti 1891 m. Predazzo, 1902 m. Giustino ir 1926 m. Tione vietovėse, daug daugiau jų įkurta po Antrojo pasaulinio karo. Ši tradicija įtvirtinta 1975 m. įkūrus *Associazione dei Troiticoltori Trentini* (Trento upėtakių auginančių asociacija), kuri atliko reikšmingą vaidmenį skatindama upėtakių auginimą toje vietovėje. Remiantis sąskaitomis, etiketėmis ir reklamine medžiaga, akivaizdu, kad pavadinimas „Salmerino del Trentino“ tapo svarbus tiek namų ūkių, tiek prekybininkų kalboje.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

Ministerija pradėjo nacionalinę prieštaravimo procedūrą ir pasiūlymą pripažinti „Salmerino del Trentino“ kaip saugomą geografinę nuorodą paskelbė 2011 m. gruodžio 30 d. *Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje* Nr. 303.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (<http://www.politicheagricole.it>), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità e sicurezza“, po to – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

---

**Įregistravimo paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių 8 straipsnio 2 dalį**

(2012/C 239/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 <sup>(1)</sup> 9 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

GTG ĮREGISTRAVIMO PARAIŠKA

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006**

**„MOULES DE BOUCHOT“**

**EB Nr.: FR-TSG-0007-0048-28.12.2006**

**1. Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas:**

Pavadinimas: Groupement des mytiliculteurs sur bouchots (GMB)

Adresas: 122 rue de Javel  
75015 Paris  
FRANCE

Tel. +33 112974844

Faks. —

El. paštas: gmb@cnc-france.com

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Prancūzija

**3. Specifikacija:**

**3.1. Prašomas (-i) įregistruoti pavadinimas (-ai):**

„Moules de bouchot“

Pavadinimo „Moules de bouchot“ įregistravimo prašoma tik prancūzų kalba.

Parduodant produktą bus galima pridėti papildomą įrašą, kuris bus išverstas į kitas oficialias Europos Sąjungos kalbas, patikslinantį, kad produktas buvo „pagamintas pagal prancūzišką tradiciją“.

**3.2. Pavadinimas:**

pats yra specifinis

nurodo specifines žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybes

Auginimu aptvaruose laikomas midijų auginimas ant tvarkingai eilėmis susmaigstytų vertikalių polių; atoslūgio metu visas polius arba jo dalis būna neapsėti.

**3.3. Ar siekiama nustatyti pavadinimo naudojimo išlygą pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį:**

Registravimas nustatant išlygą dėl pavadinimo naudojimo

Registravimas nenustatant išlygos dėl pavadinimo naudojimo

**3.4. Produkto rūšis:**

1.7 klasė. Šviežia žuvis, moliuskai ir vėžiagyviai bei iš jų pagaminti produktai

<sup>(1)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

3.5. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, vadinamo 3.1 punkte nurodytu pavadinimu, aprašymas:

Į šios specifikacijos aprėptį patenka tik produktai, vadinami „moules de bouchot“, t. y. iš natūralioje aplinkoje sužvejotų lervų tik potvynio ir atoslūgio zonose esančiuose aptvaruose išaugintos midijos. Kitais būdais sužvejotos ar užaugintos midijos į aprėptį nepatenka.

Garantuoto tradicinio gaminio „Moules de bouchot“ pavadinimu vadinamos gyvos, šviežios ir nepažeistos midijos.

„Moules de bouchot“ gamybai auginamos dvi midijų rūšys: *Mytilus edulis* ir *Mytilus galloprovincialis* (arba šių dviejų rūšių hibridai).

Šios rūšys parinktos dėl gebėjimo prisitaikyti:

- prie auginimo potvynio ir atoslūgio zonose sąlygų, apibrėžtų šioje specifikacijoje,
- prie auginimo metodų ir trukmės, kuriais galima užtikrinti produkto išskirtinumą ir reguliarumą.

Todėl anatomicinės ir organoleptinės „moules de bouchot“ savybės susijusios ir su šių rūšių savybėmis, ir su išskirtiniu auginimo/gamybos būdu.

3.5.1. Anatominės savybės

Kiaukutas sudarytas iš dviejų lygių taisyklingos formos geldelių, jų spalva – nuo tamsiai rudos iki pilkai melsvos, ant geldelių matyti koncentriniai dryžiai, rodantys augimą. Minimalus kiaukuto storis – 12 mm.

Midijoms būdingi du specifiniai organai: koja, leidžianti judėti, ir bisuso liauka, išskirianti bisuso siūlus, kuriais prisitvirtinama prie kokio nors paviršiaus.

Auginimo aptvaruose, potvynio ir atoslūgio zonose, dažno atoslūgio zonose, būdu užtikrinama, kad:

- išsivystys stiprūs suveriamieji raumenys, dirbantys, kad kiaukutas liktų uždaras viso atoslūgio metu,
- surenkant midijas, jų kiaukutas bus atsparesnis ir tvirtesnis, nes dažnai būnant atvira ore ir saulėje jų kiaukutas kietėja.

Aptvaruose augintos midijos išsiskiria dideliu minkštumu ir partijų vienalytiškumu pagal šį aspektą. Minkštimo kiekis matuojamas pagal Lorenzo ir Skoto indeksą; aptvaruose augintų midijų indeksas yra ne mažesnis kaip 100.

Be to, midijose „moules de bouchot“ nėra svetimkūnių (krabų, smėlio smiltelių), jų kiaukutas švarus (be dumblių, dumblo ar smėlio), nes virvę ar cilindrinį tinklelį pririšant prie poliaus pasirūpinama, kad tarp dugno ir apatinio virvės ar tinklelio galo liktų ne mažiau kaip 30 cm.

3.5.2. Organoleptinės savybės

Virtų midijų minkštumas yra nuo kreminės iki daugiau ar mažiau ryškesnės gelsvai oranžinės spalvos, tai priklauso nuo midijų mitybos (augaliniame planktone esančio karotino ir vitamino A) ir nuo fiziologinio etapo (reprodukcijos fazės). „Moules de bouchot“ minkštumas riebus, švelnus ir nemiltingas, nes dėl auginimo būdo midijos moliškai atsparesni buvimui gryname ore (fasuojamas, vežamas, sandėliuojamas ir parduodamas produktas).



Dėl auginimo būdo taip pat nėra nemalonaus, pvz., dumblo, skonio ar kvapo, nes midijos nesiliečia su dugnu.

Kai kurių tokių paruoštų parduoti midijų partijų įvertinimo kriterijų taisyklės pateikiamos 3.6 punkte, apibūdinančiame gamybos būdą.

3.6. *Žemės ūkio produkto ar maisto produkto, vadinamo 3.1. punkte nurodytu pavadinimu, gamybos būdo apibūdinimas:*

„Moules de bouchot“ gamyba suskirstyta į šiuos etapus:

3.6.1. *Aptvarų statymas*

Midijos auginamos potvynio ir atoslūgio zonose esančių auginimo vietovių sklypuose ar jų dalyse. Šios vietovės dalys apibrėžiamos kaip bangų mūšos pakrantės zona, esanti tarp aukščiausio potvynių ir žemiausio atoslūgių taško, jos plotis proporcingas pakrantės nuožulnumui tuo metu, kai potvynis labai didelis.

Poliai sustatomi eilėmis nuo potvynio ir atoslūgio zonos viršaus atviros jūros link. Viršutinės eilės – tai vieta, kur laikomos midijos, kai jos būna pakankamai užaugusios ir tinka žmonėms vartoti.

Kiekviename aptvarų sklype yra lygiagrečios vertikalių polių eilės, statmenos krantui, eilių pasiskirstymas ir didžiausias tankumas jose yra tokie:

— 100 m ilgio triguba linija – 350 polių,

— 100 m ilgio dviguba linija – 250 polių,

— 100 m ilgio vienguba linija – 200 polių.

3.6.2. *Lervų žvejyba ir transportavimas*

Skirtingi midijų vystymosi etapai vadinami taip:

— lerva: kai dėl mažo dydžio ji dar gali judėti. Rinkikliais (kanapių ir (arba) kokoso pluošto virvėmis) sugautos lervos dar gali nuo jų atsikabinti ropodamos koja arba leisdamosi plūduriuoti vandenyje,

— ikrai: tvirtai prisitvirtina prie rinkiklio prieš jas perkelti ant polių,

— jaunikliai: jei yra perteklinių ikrų, jie įleidžiami į cilindrinis tinklelius, kad paskui būtų galima juos pritvirtinti prie poliaus (ši operacija vadinama *boudinage* (*cilindrinių tinklelių užpildymas*)),

— jauna midija: kai ikrai ar jaunikliai yra visiškai perkelti ant polių.

3.6.2.1. *Midijų lervų gaudymas rinkikliais*

Tai pirminis „moules de bouchot“ auginimo etapas; jo esmė – sudaryti sąlygas midijų lervoms prisitvirtinti prie specialiai pritaikytų natūralių biologškai skaidžių natūralaus pluošto paviršių, vadinamų rinkikliais.

Lervos gaudomos tam pritaikytose, atitinkamos valstybės narės kompetentingų institucijų deklaruotose ir pripažintose tinkamomis, į jūros kadastrą įtrauktose ir turinčiose numerį, pagal kurį galima nustatyti tikslią vietą, jūros pakrantės zonoje. Gaudoma vietose, kuriose natūraliai yra daug jūros srovių atplukdytų midijų lervų.

Taip pat gali būti gaudoma tiesiog ant polių.

### 3.6.2.2. Midijų lervų transportavimas rinkikliuose

Daug auginimo vietų yra toli nuo lervų gaudymo vietų. Tokiu atveju virves iš gaudymo zonų reikia pervežti į įvairias auginimo zonas.

Gerai prisitvirtinusios lervos išsivysto į ikrus, augančius ant virvių, esančių auginimo zonos adaptacijos vietose ar tiesiog ant polių.

### 3.6.3. Midijų auginimas aptvaruose ir jų surinkimas

#### 3.6.3.1. Sėjimas

Sėjant virvės su ikrais apvyniojamos aplink polių ir prie jų pritvirtinamos.

Sėjimas taip pat gali reikšti ir cilindrinį tinklelių, į kuriuos buvo įleista jauniklių, apvyniojimą aplink polių.

Jaunikliai gauti iš vietoje išaugintų ir nuo kitų polių, kurie buvo „užsėti“ tais pačiais auginimo metais, paimtų perteklinių ikrų.

Išimtinu atveju, kai ant virvių lervų yra per mažai, ir kompetentingoms atitinkamos valstybės institucijoms leidus, į cilindrinis tinklelius skirtus įleisti jauniklius galima žvejoti natūraliuose telkiniuose, taikant tos valstybės auginimo vietoms nustatytas sanitarinės priežiūros taisykles.

Bet kokių atveju, negalima naudoti peryklų ar veisyklų produktų.

Midijos auginamos potvynio ir atoslūgio zonose esančių aptvarų sklypuose ar jų dalyse. „Moules de bouchot“ auginamos ant vertikalaus ne aukštesnio kaip 6 m iš dalies į žemę įkasto poliaus, kuris negali būti judinamas po to, kai prie jo pritvirtinami ikrai. Apsėtoji poliaus dalis negali būti aukštesnė nei 3,5 m.

Pritvirtinant virvę ar cilindrinį tinklelį ant poliaus tarp dugno ir apatinio jų galo paliekamas ne mažesnis kaip 30 cm tarpas.

#### 3.6.3.2. Auginimas

Laikotarpis nuo tada, kai midijos patalpinamos ant polių, iki paruošimo prekybai operacijų trunka ne mažiau kaip 6 mėnesius ir gali trukti 24 mėnesius.

Auginama ant poliaus patalpinant optimalų midijų skaičių. Išoriniame sluoksnyje esančios midijos auga greičiau nei tos, kurios yra arčiau poliaus. Midijoms augant, jas galima perkelti ant naujų polių: paviršinis midijų sluoksnis nurenkamas ir jos įleidžiamos į cilindrinį tinklelį, kuris apsukamas aplink naują polių. Ši operacija vadinama *boudinage*.

Gyvūnams augant, ant naujų polių jie gali būti perkeliama ne vieną kartą.

Taip suformuoti cilindriniai tinkleliai paprastai tvirtinami prie arčiau kranto esančių polių.

#### 3.6.3.3. Derliaus nuėmimas

Derlius nuimamas pasibaigus 3.6.3.2 punkte aprašytam auginimui. Proceso esmė – nuimti midijų guotus nuo polių; tai gali būti atliekama rankomis ar mechanizuotai.

Nuo polių nukritusias midijas rinkti draudžiama.

### 3.6.4. Valymas ir sandėliavimas

Valymo ir sandėliavimo etapas prasideda nuėmus derlių ir baigiasi fasuojant.

#### 3.6.4.1. Valymas

Valoma, jei to reikia, kad kiauškutai būtų tinkami žmonėms vartoti pagal nustatytas valstybės, kurioje midijos auginamos ir parduodamos, taisykles.

Valoma nuėmus derlių:

- potvynio ir atoslūgio zonose, kur auginamos „moules de bouchot“, esančiuose sklypuose ar jų dalyse midijos patalpinamos į rezervatą uždaroje talpose su grotelėmis,
- arba uždaro talpos su grotelėmis panardinamos į valymo ar ekspedicijos centruose esančius neskestančius rezervuarus, į kuriuos tiekiamas jūros vanduo.

Jei midijos patalpinamos ir į rezervatą, ir į rezervuarus, bendras tokio patalpinimo laikotarpis negali viršyti 15 dienų.

#### 3.6.4.2. Sandėliavimas

Sandėliuoti gali midijas auginantys gamintojai (auginimo etapas), jei jie kartu yra ir siuntėjai, arba midijos sandėliuojamos patvirtintuose siuntimo (arba fasavimo) centruose. Sandėliavimas – tai produktų saugojimo etapas prieš juos fasuojant, kai, jei to reikia, pasibaigus valymo etapui produktai patalpinami į povandeninius ar neskestančius rezervuarus.

Sandėliavimo laikas nuo midijų išėmimo iš vandens auginimo zonoje iki fasavimo neviršija 15 dienų. Neskestančiuose rezervuaruose midijos gali būti laikomos ne ilgiau kaip 8 dienas.

#### 3.6.5. Fasavimas (arba vadinamasis siuntimo etapas)

Po galimo laikymo valymo rezervatuose ar rezervuaruose midijos siuntimo centruose atskiriamos viena nuo kitos, nuplaunamos ir surūšiuojamos.

Midijų kalibravimui naudojamose grotelėse minimalus tarpas tarp virbų turi būti 12 mm.

Kad fasuotos partijos galėtų būti žymimos garantuoto tradicinio gaminio „Moules de bouchot“ pavadinimu, jose esančios midijos turi būti ne plonesnės kaip 12 mm; plonesnių nei 12 mm midijų dalis neviršija 5 %.

Mažiausias minkštimo kiekis apskaičiuojamas pagal Lorenzo ir Skoto indeksą:

indeksas = sauso minkštimo svoris \* 1 000 / (visas svoris – kiaukutų svoris)

Gali būti naudojamas vadinamasis supaprastintas indeksas, apskaičiuojamas taip:

supaprastintas indeksas = minkštimo svoris išvirus / visas svoris prieš verdant

Atrinktų kaip GTG midijų Lorenzo ir Skoto indeksas turi būti  $\geq 100$ .

Atitinkamos valstybės kompetentingos institucijos gali nuspręsti pakeisti reikalavimus konkretaus derliaus paruoštų fasuoti midijų minkštimo kiekiui, jei pateikiamas motyvuotas prašymas ir yra išskirtinės aplinkybės (t. y. blogos natūralios maitinimosi sąlygos). Bet koku atveju, indekso vertė už minimalią 100 vertę negali būti mažesnė daugiau nei 10 %.

Taip pat midijos turi:

- atrodyti švarios,
- būti gyvos.

„Moules de bouchot“ fasuojamos ir parduodamos ne didesnėse kaip 15 kg pakuotėse. Gali būti fasuojama į 2–15 kg maišus arba 0,5–7 kg pakuotes.

#### 3.6.6. Pardavimas vartotojams

„Moules de bouchot“ vadinamos midijos etiketėmis ženklinamos taip, kad ant kiekvienos pakuotės būtų:

- garantuoto tradicinio gaminio pavadinimas „Moules de bouchot“, užrašytas:

- didžiausiu etiketėje esančiu šriftu,
- vienodomis, tokio paties aukščio ir pločio raidėmis,
- tos pačios spalvos raidėmis,
- vienoje eilutėje.
- Užrašas „Garantuotas tradicinis gaminys“ ir jo logotipas „GTG“ turi būti prieš pat garantuoto tradicinio gaminio pavadinimą ar iškart po jo, be jokių tarpinių užrašų.
- Visi kiti užrašai, visų pirma, privalomi pagal bendruosius teisės aktus, turi būti aiškiai atskirti nuo GTG pavadinimo.

3.7. *Žemės ūkio produkto ar maisto produkto specifiškumas:*

„Moules de bouchot“ specifiškumas grindžiamas toliau išvardytomis savybėmis, kurios atsiranda dėl auginimo sąlygų, metodų ir trukmės, užtikrinančių produkto išskirtinumą ir reguliarumą:

*Tvirtas kiaukutas*

Dėl midijų auginimo dažno atoslūgio zonose kiaukutas, kurį dažnai veikia oras ir saulė, sukietėja. Todėl „Moules de bouchot“ kiaukutas būna labai tvirtas.

*Stiprus suveriamasis raumuo bei riebus, švelnus ir nemiltingas minkštimas*

Dėl midijų auginimo dažno atoslūgio zonose taip pat gerai išsivysto suveriamieji raumenys, dirbantys, kad viso atoslūgio metu kiaukutas būtų uždarytas. Minkštimo tekstūra riebi, švelni ir nemiltinga, nes kiaukutas fasuojant, vežant, sandėliuojant ir parduodant lieka tvirtai uždarytas.

*Virto minkštimo spalva – nuo kreminės iki gelsvai oranžinės spalvos*

Auginamos midijos turi pakankamai erdvės aplinkoje, kur yra daug fitoplanktono, dėl to jų minkštimo spalva būna nuo sodrios kreminės iki daugiau ar mažiau ryškesnės gelsvai oranžinės. Kitokios spalvos midijų būna ne daugiau kaip 10 %.

*Midijos švarios, neturi dumblo kvapo, jose nėra pašalinių objektų*

„Moules de bouchot“ kiaukutas švarus, jame nėra pašalinių objektų (krabų, smėlio smiltelių), taip pat nėra dumblo kvapo ar skonio, nes virvę ar cilindrinę tinklėlį pririšant prie poliaus pasirūpinama, kad tarp dugno ir apatinio virvės ar tinklelio galo liktų ne mažiau kaip 30 cm. Todėl aptvaruose auginamos midijos su dugnu nesiliečia.

*Tolygus minkštimo kiekis, atitinkantis ne mažesnę kaip 100 indeksą*

Kadangi poliai potvynio ir atoslūgio zonoje statomi vienodu atstumu vienas nuo kito ir netankiai, taip pat dėl to, kad midijos ant polių vertikaliai paskirstomos tolygiai, midijos yra vienodai išsidėsčiusios visoje potvynio ir atoslūgio zonoje esančiame vandenyje.

Todėl midijos gali naudotis maistinėmis medžiagomis, esančiomis įvairiuose vandens gylio sluoksniuose, tai užtikrina vienodą kiaukutų užpildymą minkštumu, užpildymo vertė pagal Lorenso ir Skoto indeksą yra 100.

3.8. *Žemės ūkio produkto ar maisto produkto tradicinės savybės:*

Tradicinės „Moules de bouchot“ savybės paremtos šiomis ypatybėmis:

- midijos visada auginamos ant išrikiuotų vertikalių medinių polių,
- midijos auga maitindamosi vien tik jūros vandenyje esančiomis maistinėmis medžiagomis.

Auginimo metu augintojas atidžiai prižiūri produktą ir perkelia jaunikius, kad būtų užtikrintas tolygus visų auginamų midijų vystymasis.

### 3.8.1. Auginimas ant medinių polių

Midijų auginimo ant polių tradicija siekia 1235 m. Pasakojama, kad airis Patrick Waltonas 1235 m. buvo Agjono įlankoje skęstančiame laive; „išsigelbėjo tik jis vienas ir įsikūrė *Esnandes*, kur ėmė verstis gaudydamas paukščius specialiu tinklu (*allouret*), kurį išskleistą virš vandens laikydavo dideli į dumblą išmeigti kuolai. Jis greitai pastebėjo, kad ant tų kuolų prisitvirtindavo midijos, kurios buvo didesnės ir kokybiškesnės už laukines midijas. Todėl jis nusprendė pabandyti auginti šiuos moliuskus“ (Marteil, 1979 m.).

Taigi jis sustatė polių, ant kurių galės prisitvirtinti ir augti midijos, eiles. Kuolus pavadino „bou-chots“ – „tai keltų kilmės žodis, kilęs nuo *bout* (aptvaras) ir *choat* arba *chot* (medinis polius)“ (Marteil, 1979 m.).

Šiandien midijos auginamos vadovaujantis tokiais pačiais principais. Dėl technologinių naujovių naudojama technika šiek tiek patobulėjo.

Amžiams bėgant keli autoriai, domėjęsi midijų auginimu, savo raštuose primygtinai tvirtino, kad airio Waltono išstobulinta auginimo technika pasikeitė labai nedaug. Štai Coste (1855 m.) rašo: „Technika, kurią jis (Waltonas) sukūrė, taip vykusiai tiko nuolatinėms naujosios pramonės reikmėms, kad štai beveik po aštuonių šimtų metų ta technika vis dar yra standartas bendruomenėse, kurių paveldu ji tapo“.

Nuo 1930 m. kuolai pakeičiami poliais (storesnių medžių kamienų dalimis su didesniu nei tradicinių trumpaamžių kuolų skersmeniu).

Įrengimai po 1950 m. pasikeičia dėl pirmųjų įstatymų, kuriais reglamentuojamas midijų auginimas. Žemės savininku tapo valstybė, suteikianti teisę ja naudotis ir prižiūrėti; polių aptvarai nebegali būti V raidės formos, nes tai labai skatina pakrantės dumblių augimą. Nuo tada poliai statomi lygiagrečiomis ir krantui statmenomis linijomis. Jų statymas reglamentuotas, o taisyklės skirtingos ir priklauso nuo regiono, nes skiriasi aplinka, dirvožemis, srovės, maistinės medžiagos bei kiti veiksniai.

Gamybos metodai, siekiant didesnio derliaus, keičiasi, tačiau išmeigti ir išrikuoti poliai vis dar yra auginimo vietovių pagrindas.

### 3.8.2. Aptvarų išdėstymas

1855 m. Coste patikslina, kad polių eilės gali būti išdėstytos iki keturių pakopų.

Tokia išdėstymo tvarka potvynio ir atoslūgio zonose vis dar taikoma. Išnaudojant potvynio ir atoslūgio zonos nuožulnumą poliai sustatomi eilėmis nuo zonos pradžios jūros. Viršutinėse eilėse laikomos pakankamai užaugusios ir žmonėms vartoti tinkamos midijos.

### 3.8.3. Vien tik natūralios aplinkos naudojimas

Midijos auginamos vien tik jų natūralioje aplinkoje. Natūralus apvaisinimas vyksta jūroje, žmogui nesikišant, midijos minta vien tik natūraliu gyvu fitoplanktonu, joms augant jūrinėje aplinkoje nenaudojamas joks cheminis apdorojimas.

### 3.9. Produkto specifinėms savybėms patikrinti taikomi būtiniausi reikalavimai ir procedūros:

Tikrinami dalykai	Ribinės vertės	Vertinimo būdas	Minimalus tikrinimo dažnumas/apimtis
Polių lokalizacija	100 % polių, esančių potvynio ir atoslūgio zonoje	Vizualinis ir (arba) dokumentinis įvertinimas	20 % ūk. veiklos vykdytojų kiekvienais metais

Tikrinami dalykai	Ribinės vertės	Vertinimo būdas	Minimalus tikrinimo dažnumas/apimtis
Polių tankumas	Mažesnis arba lygus: — 100 m ilgio triguba linija – 350 polių, — 100 m ilgio dviguba linija – 250 polių, — 100 m ilgio vienguba linija – 200 polių.	Tikrinimas pagal dokumentus	20 % ūk. veiklos vykdytojų kiekvienais metais
Midijos nesiliečia su dugnu ar dumbliu	100 % polių	Vizualinis ir (arba) dokumentinis įvertinimas	20 % ūk. veiklos vykdytojų kiekvienais metais
Augimo ciklas aptvaruose ant polių	100 % produkcijos	Vizualinis ir (arba) dokumentinis įvertinimas	20 % ūk. veiklos vykdytojų kiekvienais metais
Augimo ciklo ant polių trukmė	Didesnė nei 6 mėn., mažesnė nei 24 mėn.	Tikrinimas pagal dokumentus	2 kartus per metus
Virto minkštimo spalva	Nuo kreminės iki gelsvai oranžinės Kitokios spalvos midijų ne daugiau kaip 10 %	Matavimas	2 kartus per metus
Analitinis tikrinimas	Lorenzo ir Skoto indeksas – 100 ar didesnis; kiaukuto storis 12 mm ar daugiau, midijų su mažesniu nei 12 mm kiaukuto storiu ne daugiau kaip 5 %.	Matavimas ir (arba) tikrinimas pagal dokumentus	2 kartus per metus Savitikra kas 2 mėnesius

#### 4. **Institucijos arba įstaigos, tikrinančios, kaip laikomasi produkto specifikacijos reikalavimų:**

##### 4.1. *Pavadinimas ir adresas:*

Pavadinimas: CERTIS  
Adresas: Immeuble Le Millepertuis  
Les Landes d'Apigné  
35650 Le Rheu  
FRANCE

Tel. +33 299608282  
El. paštas: certis@certis.com.fr

Valstybinė  Privati

##### 4.2. *Konkrečios institucijos arba įstaigos užduotys:*

Standartą EN 45011 atitinkanti sertifikavimo įstaiga, atsakinga už specifikacijos atitikties tikrinimą Prancūzijoje. Nurodyta kontrolės įstaiga yra atsakinga už atitikties visiems produkto specifikacijos reikalavimams tikrinimą.



## 2012 m. prenumeratos kainos (be PVM, įskaitant paprastosios siuntos išlaidas)

<i>ES oficialusis leidinys</i> , L ir C serijos, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	1 200 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , L ir C serijos, spausdintinė versija ir metinis skaitmeninis diskas	22 oficialiosiomis ES kalbomis	1 310 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , L serija, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	840 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , L ir C serijos, mėnesinis kaupiamasis skaitmeninis diskas	22 oficialiosiomis ES kalbomis	100 EUR per metus
Oficialiojo leidinio priedas, S serija (Konkursai ir viešieji pirkimai), skaitmeninis diskas, leidžiamas vieną kartą per savaitę	daugiakalbis: 23 oficialiosiomis ES kalbomis	200 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , C serija. Konkursai	konkursų kalbomis	50 EUR per metus

*Europos Sąjungos oficialųjį leidinį*, leidžiamą oficialiosiomis Europos Sąjungos kalbomis, galima prenumeruoti bet kuria iš 22 kalbų. Jį sudaro L (teisės aktai) ir C (informacija ir pranešimai) serijos.

Kiekviena kalba leidžiamas leidinys prenumeruojamas atskirai.

Oficialieji leidiniai airių kalba parduodami atskirai, remiantis 2005 m. birželio 18 d. Oficialiajame leidinyje L 156 paskelbtu Tarybos reglamentu (EB) Nr. 920/2005, nurodančiu, kad Europos Sąjungos institucijos laikinai neįpareigojamos rengti ir skelbti visų aktų airių kalba.

Oficialiojo leidinio priedas (S serija. Konkursai ir viešieji pirkimai) skelbiamas viename daugiakalbiame skaitmeniniame diske visomis 23 oficialiosiomis kalbomis.

Pateikę paprastą prašymą *Europos Sąjungos oficialiojo leidinio* prenumeratoriai gali gauti įvairius Oficialiojo leidinio priedus. Apie priedų išleidimą prenumeratoriai informuojami pranešime skaitytojui, kuris skelbiamas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

## Pardavimas ir prenumerata

Įvairių mokamų leidinių, tokių kaip *Europos Sąjungos oficialusis leidinys*, galima užsiprenumeruoti mūsų pardavimo biuruose. Pardavimo biurų sąrašą galima rasti internete adresu

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_lt.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_lt.htm)

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) – tai tiesioginė ir nemokama prieiga prie Europos Sąjungos teisės aktų. Šiame tinklalapyje galima skaityti *Europos Sąjungos oficialųjį leidinį*, susipažinti su sutartimis, teisės aktais, precedentine teise bei parengiamaisiais teisės aktais.**

**Išsamesnės informacijos apie Europos Sąjungą rasite <http://europa.eu>**



**Europos Sąjungos leidinių biuras**  
2985 Liuksemburgas  
LIUKSEMBURGAS

**LT**